

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2016



Le 1^{er} Cru Les Chalumeaux n'est peut-être pas aussi célèbre que ses voisins Champ-Canet, ou, plus bas sur le coteau, Les Combettes, force est de constater qu'il n'a pourtant pas grand-chose à leur envier sur le plan de la finesse et de l'élégance des vins qu'il produit.

Ici, les vignes d'une trentaine d'années bénéficient d'un terroir marnocalcaire exceptionnel, peu profond, fait de ces fameuses rendzines, qui donnent au vin sa finesse florale et sa profondeur minérale. La position assez élevée sur le coteau, en dessous du hameau de Blagny, permet aussi de conserver une belle fraîcheur, sans pour autant ôter la nécessaire densité. L'exposition au Sud-Est et les belles conditions de fin d'été ont permis, sur ce superbe millésime 2016, d'atteindre une maturité juste parfaite.

Après un élevage sur lies d'un an, exclusivement en fûts de plusieurs vins, ce Puligny-Montrachet 1^{er} Cru Les Chalumeaux commence à dévoiler sa classe et son relief. Ici, priorité au floral et au minéral, à travers de délicates notes qui vous transportent immédiatement entre aubépine, chèvrefeuille, lilas, silex frotté et coquille d'œuf. L'élevage est particulièrement précis et fondu, apportant juste ce qu'il faut d'arômes de beurre frais et de pâte d'amande.

Cette sensation de délicatesse se confirme en bouche : passée une attaque sphérique qui vous envahit le palais, le vin se montre ensuite très droit, cristallin et tendu, avec de belles évocations citronnées et fumées, tout en portant en lui un beau fruit bien mûr, entre pêche blanche et mirabelle.

A la fois gourmand et vibrant, nul doute que ce Puligny-Montrachet nous emmènera très loin et très haut, pour peu que l'on ait la patience de l'attendre encore quelques années. N'hésitez donc pas à en oublier quelques bouteilles en cave pendant au moins 5 ans : elles feront alors merveille avec un homard aux petits légumes ou une blanquette de veau aux girolles et mousserons.

Domaine Matrot - Puligny-Montrachet 1er Cru Les Chalumeaux - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair, légers reflets verts

Nez : Floral et minéral : aubépine, chèvrefeuille, lilas blanc, pierre à fusil, coquille d'oeuf, beurre frais, pâte d'amande, poire, citron, girofle.

Bouche : Sphérique en attaque, puis verticale, droite et tendue, portée par une splendide trame minérale et épicée, et un fruit bien mûr. Très persistant.

Accords mets-vins : Aujourd'hui : un bar grillé, un dos de cabillaud rôti. Demain : un homard et son jus de carapace crémé, une blanquette de veau aux girolles et mousseron.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2030

Température de service : 12°

Ouverture : Aujourd'hui, carafage
vivement recommandé



Caractéristiques techniques

Appellation : Puligny-Montrachet

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Biologique